

1.	GEBRAUCHSHINWEISE.....	94
2.	SICHERHEITSHINWEISE	96
3.	UMWELTSCHUTZ	98
4.	LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN	99
5.	MITGELIEFERTES ZUBEHÖR.....	100
6.	VERWENDUNG DES OFENS	101
7.	GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN.....	105
8.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	112
9.	AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	114
10.	INSTALLATION DES GERÄTS	118



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Geräts.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für qualifizierte Techniker bestimmen Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Prüfung des Geräts.



1. GEBRAUCHSHINWEISE



DIESES HANDBUCH IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUSS DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTES SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.

DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS UNBEDINGT AUFMERKSAM DURCHLESEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL IN EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT IST FÜR FOLGENDEN GEBRAUCH BESTIMMT: GAREN VON SPEISEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



SOLLTE DAS GERÄT AUF SCHIFFEN ODER WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN, DARF ES NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.



VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN.



DIESES GERÄT IST GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.

BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SAMMLUNG UND WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.



DIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT ABDECKEN.



ES MUSS VERMIEDEN WERDEN, SICH AN DIE OFFENE TÜR DES GERÄTES ANZULEHNEN ODER DARAUF ZU SETZEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM GERÄT ANGEBRACHT.

DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.



VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.



SICHERSTELLEN, DASS KEINE GEGENSTÄNDE IN DER OFENTÜR HÄNGEN BLEIBEN.



DAS INNERE VOM GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD EMPFOHLEN, BEI DEN JEWELIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.



VERWENDEN SIE KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN. DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM TUCH AUS MIKROFASER TROCKNEN.



KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (z.B. MARMELADE). DIESE ART VON SPEISEN KANN BEI LÄNGEREM ANTROCKNEN DIE BESCHICHTUNG IM INNERN DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.



KEIN GESCHIRR ODER BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF VERWENDEN. AUFGRUND DER HOHEN TEMPERATUREN, DIE IM INNERN DES OFENS ERREICHT WERDEN, KÖNNTE DIESES MATERIAL SCHMILZEN UND DAS GERÄT SOMIT BESCHÄDIGEN.



KEIN GESCHLOSSENE DOSEN ODER BEHÄLTER IM GERÄT VERWENDEN. WÄHREND DES GARVORGANGS KANN SICH EIN ÜBERDRUCK IN DEN BEHÄLTERN BILDEN UND EINE EXPLOSIONSGEFAHR HERVORRUFEN.



DAS GERÄT WÄHREND DES GARVORGANGS VON SPEISEN, DIE FETTE ODER ÖLE ABGEBEN KÖNNEN, NICHT UNBEAUF SICHTIGT LASSEN. DIE FETTE UND ÖLE KÖNNEN SICH ENTZÜNDEN.



DEN BACKOFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT MIT ALUFOLIE ODER STANIOLPAPIER ABDECKEN UND KEINE KOCHTÖPFE ODER FETTPFANNEN DARAUF ABLEGEN, UM BESCHÄDIGUNGEN AN DER BESCHICHTUNG ZU VERMEIDEN.



WÄHREND DES GARVORGANGS UND WENN DIE OBERFLÄCHEN NOCH SEHR HEISS SIND, KEIN WASSER DIREKT AUF DIE FETTPFANNEN GIESSEN. DER WASSERDAMPF KANN VERBRENNUNGEN VERURSACHEN UND DIE BESCHICHTUNG DER OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN.



BEI ALLEN GARVORGÄNGEN MUSS DIE BACKOFENTÜR GESCHLOSSEN SEIN.



2. SICHERHEITSHINWEISE

DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN.

ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.

UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE ARBEIT.

DIE DEAKTIVIERUNG VON ELEKTRISCHEN UND GASBETRIEBENEN GERÄTEN IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.



VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES SELBST ÜBEREINSTIMMEN.



VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSTÄTIGKEITEN SICHERSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.



DER AM NETZKABEL ANGESCHLOSSENE NETZSTECKER UND DIE VERWENDETE STECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.

DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.

BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.



IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST KONTAKTIERT WERDEN, DER DASSELBE UNVERZÜGLICH AUSTAUSCHEN WIRD.



ES IST ZWINGEND ERFORDERLICH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGEND ANGEgebenEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.

VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



KEINE ENTLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: WIRD DIESER UNBEABSICHTIGT EINGESCHALTET, KANN EIN BRAND ENTSTEHEN.



WÄHREND DES GEBRAUCHS ERHITZT SICH DAS GERÄT STARK. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, AUSSER, WENN SIE VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT WERDEN.



HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE DAMIT SPIELEN.



KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE AUS METALL (BESTECK ODER KÜCHENHELPER) IN DIE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES EINFÜGEN.



DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.
DER DAMPF KÖNNTE DIE ELEKTRISCHEN ELEMENTE BESCHÄDIGEN UND KURZSCHLÜSSE VERURSACHEN.



KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.



KEINE SPRAY-PRODUKTE IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
KEINE SPRAY-PRODUKTE VERWENDEN, SOLANGE DAS GERÄT NOCH HEISS IST.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch Missachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.



3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Substanzen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



Die Verpackung oder Teile davon nicht sorglos liegen lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).

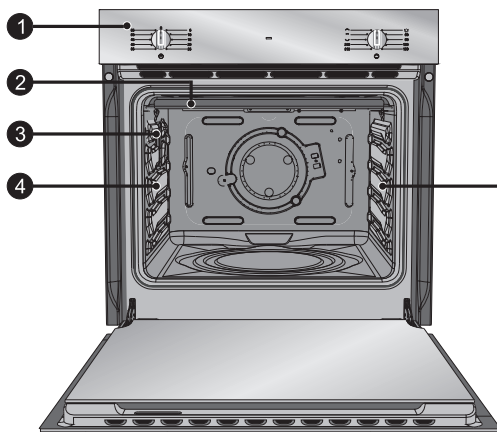
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Achtung: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchslage einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.



4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN



- 1** Bedienblende
- 2** Oberer Schutz (nur bei einigen Modellen)
- 3** Backofenlampe
- 4** Ziehführungen

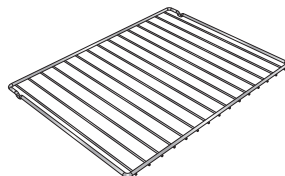


5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ANMERKUNG:

Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

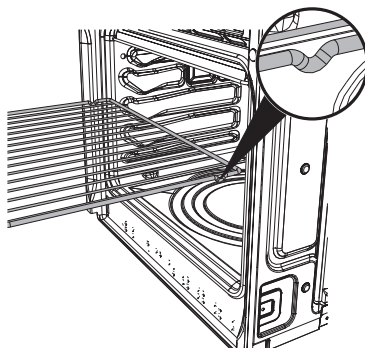


- Zubehör auf Anfrage:
Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den autorisierten Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör verwenden.

5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfanne

Die Roste oder die Fettpfannen sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein ungewolltes Herausziehen vermeiden. Für eine korrekte Einfügung der Roste oder Fettpfanne muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der Abbildung dargestellt). Zum Herausziehen muss der Rost oder die Fettpfanne auf der Vorderseite leicht angehoben werden.

Die mechanische Sperre (oder der Aufsatz, wo vorhanden) muss immer zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.



Bei Modellen mit Schienen müssen die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Durch den Reinigungsvorgang wird vermieden, dass eventuelle Herstellungsrückstände während des Einschiebens der Fettpfannen Kratzer an den Seitenwänden des Ofenraums verursachen können.



6. VERWENDUNG DES OFENS

6.1 Vor der ersten Benutzung des Gerätes



- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Etiketts der technischen Daten) von den Blechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Innern oder auf den Außenflächen des Gerätes sowie an den Zubehörteilen, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
- Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „8. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

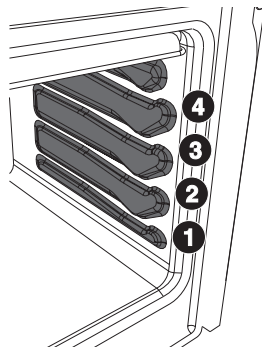


Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

6.2 Allgemeine Beschreibung

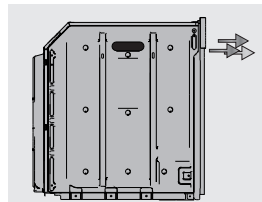
6.2.1 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über **4 Schienen** zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



6.2.2 Kühlgebläse (nur bei einigen Modellen)

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Der Ventilatorbetrieb bewirkt einen normalen Luftstrom, der oben der Tür austritt und hört beim Ausschalten des Backofens auf.





6.2.3 Innenbeleuchtung

Die Beleuchtung des Ofens wird durch die Auswahl einer beliebigen Funktion oder das Drehen des Schalters auf das Symbol  eingeschaltet.

6.3 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen



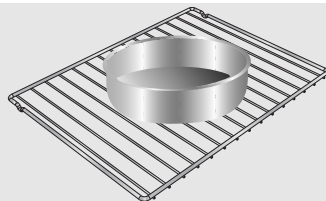
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.



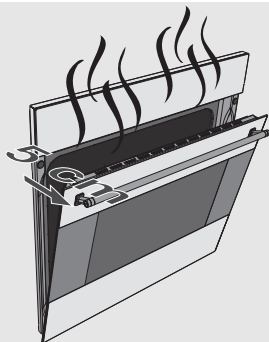
Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfanne darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.



Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.



Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst komplett öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.

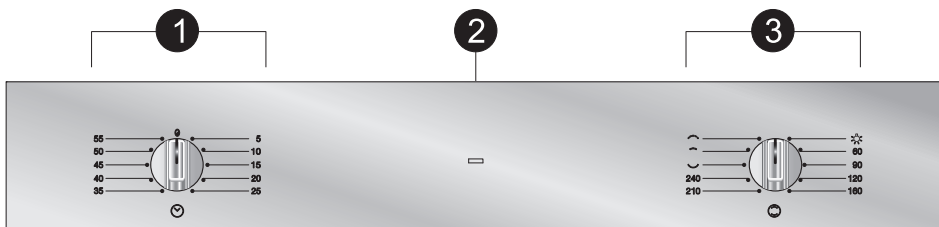


Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten Sie die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät lassen.



6.4 Beschreibung der Bedieneinrichtungen auf der Bedienblende

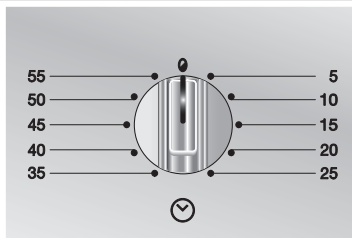
Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Geräts befinden sich auf der Bedienblende.



SCHALTER DES KURZZEITWECKERS

1

Zur Einstellung der Garzeit, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um den gewünschten Minutenwert einzustellen. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird unterbrochen.



Um einen Garvorgang mit einer beliebigen Funktion zu beginnen, muss zuerst eine Garzeit eingestellt oder, bei nicht zeitgesteuerten Garvorgängen, der Kurzzeitwecker auf das Symbol  gestellt werden.

THERMOSTAT-KONTROLLLAMPE (Multifunktionsmodelle)

2

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich der Backofen in Erhitzungsphase befindet. Das Erlöschen zeigt an, dass die vorgegebene Temperatur erreicht ist, während das regelmäßige Aufblinken angibt, dass die Temperatur im Ofeninnern konstant auf dem eingestellten Wert gehalten wird.





FUNKTIONENWAHLSCHALTER

3

Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert festgelegt und liegt zwischen 50° und 240°C. Die für diesen Fall ausgewählte Funktion ist die statische



. Wird eine unterschiedliche Erhitzung gewünscht, kann nur das der

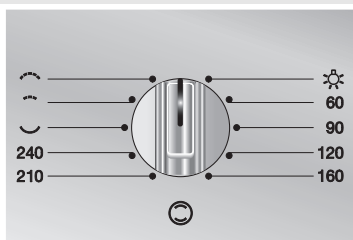
kleine Grill



oder der Grill



eingeschaltet werden. (Siehe 7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN).



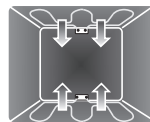


7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

STATISCH:



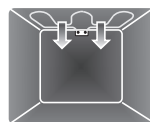
Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten und demnach eignet sich dieses System für das Garen von besonderen Arten von Speisen. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



GRILL:



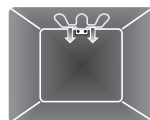
Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (sofern vorgesehen) ermöglicht sie, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



KLEINER GRILL:



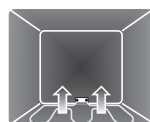
Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießen, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Heizelement ausgehenden Wärme.



BODENHITZE:



Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mübeteig und Pizzas.





7.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

7.1.1 Allgemeine Ratschläge

Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann sich übermäßiges Kondenswasser an der Scheibe bilden. Um dieses Phänomen zu vermeiden, sollte die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig geöffnet werden.

7.1.2 Ratschläge zum Garen von Fleisch

Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.

Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

7.1.3 Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen Sie, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende der Garzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.
- Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, beim nächsten Garen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C senken und dabei eventuell eine längere Garzeit wählen.



7.1.4 Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.
- Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.
- Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf ein Rost auf der zweiten Schiene und eine Fettpfanne auf der ersten Schiene zu stellen. Auf diese Weise bleiben die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

7.1.5 Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Bei der Funktion Grill  kann das zu grillende Fleisch auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

7.2 So können Sie Energie sparen

Um während der Benutzung des Gerätes Strom zu sparen, können die folgenden Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.



7.3 Tabelle der Garvorgänge

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
ERSTE GÄNGE		
LASAGNE	3 Kg	Statisch
ÜBERBACKENE NUDELN		Statisch
FLEISCH		
KALBSBRATEN	1 Kg	Statisch
SCHWEINELENDE	1 Kg	Statisch
SCHWEINESCHULTER	1 Kg	Statisch
KANINCHENBRATEN	1 Kg	Statisch
TRUTHAHNBRUSTFILET	1 Kg	Statisch
SCHWEINENACKEN	1 Kg	Statisch
BRATHÄHNCHEN	1 Kg	Statisch
GEGRILLTES FLEISCH		
SCHWEINESCHNITZEL		Grill
SCHWEINEFILET		Grill
RINDERFILET		Grill
LEBERSCHNITZEL		Grill
WÜRSTCHEN		Grill
FRIKADELLEN		Grill
FISCH		
MEERFORELLE	0,7 Kg	Statisch



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN	
1 oder 2	220 - 230	40 - 50	
1 oder 2	220 - 230	40	
2	190 - 200	70 - 80	
2	190 - 200	70 - 80	
2	190 - 200	90 - 100	
2	190 - 200	70 - 80	
2	190 - 200	110 - 120	
2	190 - 200	110 - 120	
2	200 - 210	60 - 70	
		1. SEITE	2. SEITE
4	-	7 - 9	5 - 7
3	-	9 - 11	5 - 9
3	-	9 - 11	9 - 11
4	-	2 - 3	2 - 3
3	-	7 - 9	5 - 6
3	-	7 - 9	5 - 6
2	170 - 180	35 - 40	



GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
PIZZA		 Statisch
BROT		 Statisch
FLADENBROT		 Statisch
BACKWAREN		
KRANZKUCHEN		 Statisch
MÜRBETEIGKUCHEN		 Statisch
MÜRBETEIGKUCHEN		 Statisch
MÜRBETEIG		 Statisch
GEFÜLLTE TORTELLINI		 Statisch
PARADIESTORTE		 Statisch
PARADIESTORTE		 Statisch
BEIGNET		 Statisch
BISKUIT		 Statisch
REISTORTE		 Statisch
REISTORTE		 Statisch
BRIOCHES		 Statisch
APFELTORTE		 Statisch



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
1	240	8
2	190 - 200	30 -35
2	180 - 190	15 -20
2	170 - 180	50 - 55
2	170 - 180	30 - 35
2	180	35 - 40
2	170 - 180	20 - 25
2	180	20 - 25
2	170 - 180	50 - 60
2	180	50 - 60
2	160 - 170	40 - 50
2	160 - 170	45 - 50
2	170	40 - 50
2	180	50 - 60
2	170	25 - 30
3	190	60



8. REINIGUNG UND WARTUNG



DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

8.1 Reinigung von Edelstahl

Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch des Backofens, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

8.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

8.3 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Wenn diese Art von Speisen zu lange antrocknet, kann sie die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.





8.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.



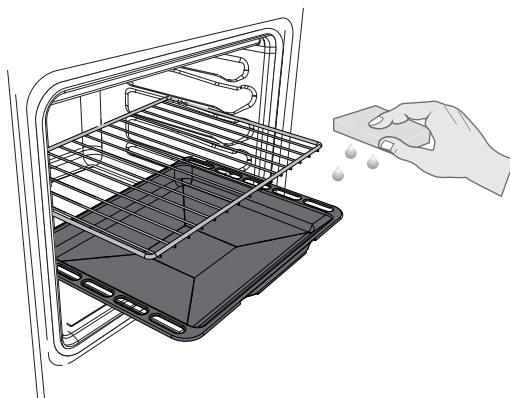
Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden. (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).

Zur Reinigung der Backfenscheibe auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

8.5 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“).



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu halten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.



Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.



9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

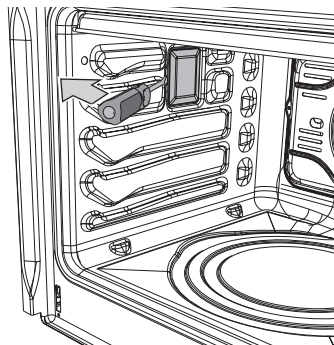
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.



Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.

9.1 Ersatz der Backofenlampe

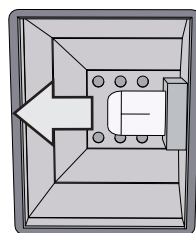
Sofern der Austausch einer durchgebrannten oder verbrauchten Lampe erforderlich ist, muss die Abdeckung der Leuchte mittels eines entsprechenden Werkzeugs abgenommen werden (z.B. mit einem Schraubenzieher).



Die Lampe wie dargestellt herausziehen oder abschrauben.

Nur bei einigen Modellen: Bei den Lampen handelt es sich um Halogenlampen und demnach dürfen **sie nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden**, sondern nur mithilfe einer beliebigen Schutzvorrichtung.

Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (25W). Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Tür hin ausgerichtet sein muss.



Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

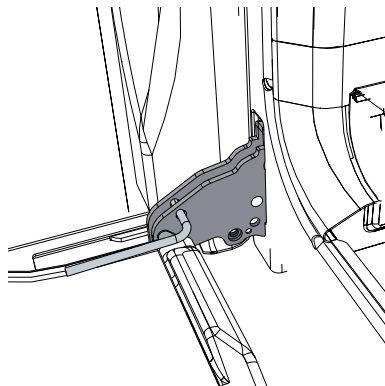


9.2 Ausbau der Backofentür

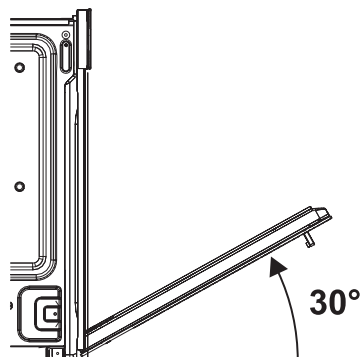
9.2.1 Mit Zapfen

Die Tür ganz öffnen.

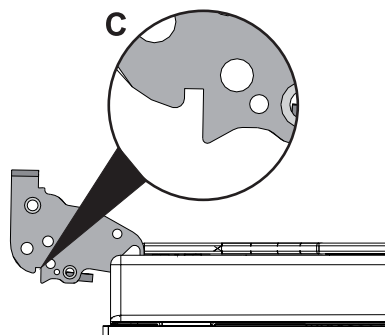
Die zwei Zapfen in die Scharnieröffnungen in Abbildung **A** der zwei Scharniere einfügen, die hinter denselben angeordnet sind, bis sie befestigt werden können.



Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **C** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen auf den Scharnieröffnungen herausziehen.

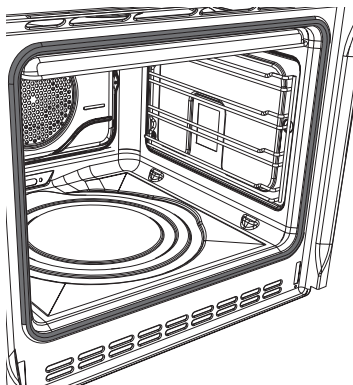




9.3 Entfernung der Dichtung

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.

An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen.



9.4 Entfernung der Innenverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass die Verglasung stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 9.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Ausziehen der Glasscheiben blockieren.

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.



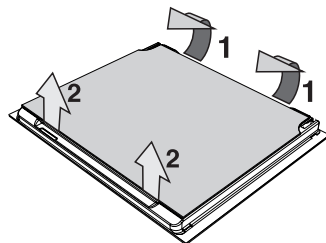
Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde – siehe die Beschreibung im Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.



1

Entfernung der Innenverglasung:

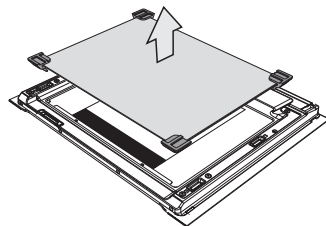
- Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung (1) nach oben hin ziehen.
- Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2).
- Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Backofentür.



2

Entfernung der Zwischenverglasung (nur bei einigen Modellen):

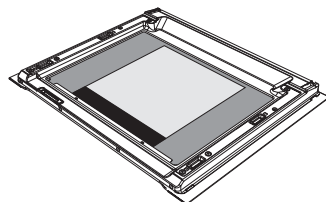
- Bei Multifunktionsmodellen kann eine Zwischenverglasung vorhanden sein; In diesem Fall muss diese durch Anheben entfernt werden.



3

Reinigung:

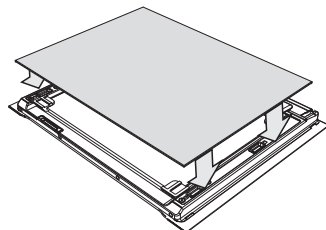
- Jetzt können die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben gereinigt werden. Verwenden Sie saugfähiges Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernen.



4

Wiedereinsetzen der Scheiben:

- Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Bringen Sie die Innenverglasung wieder an, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.





10. INSTALLATION DES GERÄTS

10.1 Elektrischer Anschluss



Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.



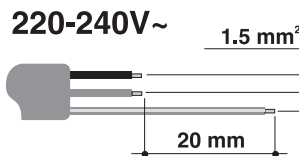
Bei fixem Anschluss an das Netz muss, gemäß der Installationsrichtlinien, auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Sperrvorrichtung in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.



Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Betrieb mit 220-240 V~: Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 3 x 1,5 mm²) verwenden.

Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.



ACHTUNG: Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

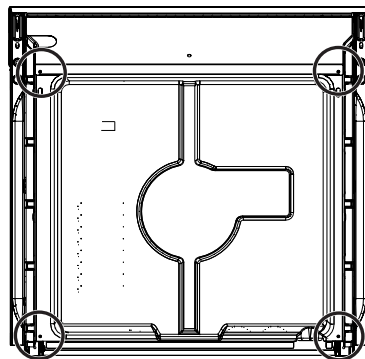


10.2 Austausch des Kabels

Beim Austausch des Netzkabels muss das Schutzgehäuse auf der Rückseite durch Lösen der entsprechenden Schrauben abmontiert werden, um Zugriff auf das Klemmbrett zu bekommen.

Das Netzkabel austauschen. Der Querschnitt des Kabels darf nicht unter $1,5\text{mm}^2$ (3 x 1,5) liegen (siehe 10.1 Elektrischer Anschluss).

Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Ofen ausgeschlossen ist.

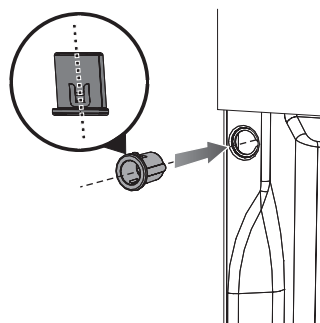


ACHTUNG: Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss 1,5 - 2 Nm entsprechen.



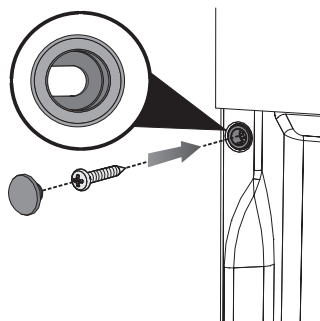
10.3 Einsetzen der Befestigungsbuchsen

Für eine korrekte Befestigung des Gerätes am Möbelstück müssen die mitgelieferten Buchsen in die Backofenfront (wie in der Abbildung dargestellt) eingefügt werden.



Nach Einbau des Gerätes muss dieses mittels der Schrauben am Möbelstück befestigt werden. Die Buchse ermöglicht eine Schraubenneigung von zirka 30°.

Nach Befestigung des Gerätes verdecken Sie die Buchse mithilfe der mitgelieferten Stöpsel.





10.4 Positionierung des Backofens



Die Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden. Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Es wird empfohlen, den Backofen mit Hilfe einer zweiten Person zu installieren.



Das Untergestell, das den Ofen stützt, muss, wie in den folgend dargestellten Abbildungen beschrieben, vollständig ausgerüstet sein.

Das Gerät ist für Einbaumöbel jeglichen Materials vorgesehen, sofern dieses hitzebeständig ist. In der seitlich dargestellten Abbildung sind die Außenmaße des Gerätes angegeben.

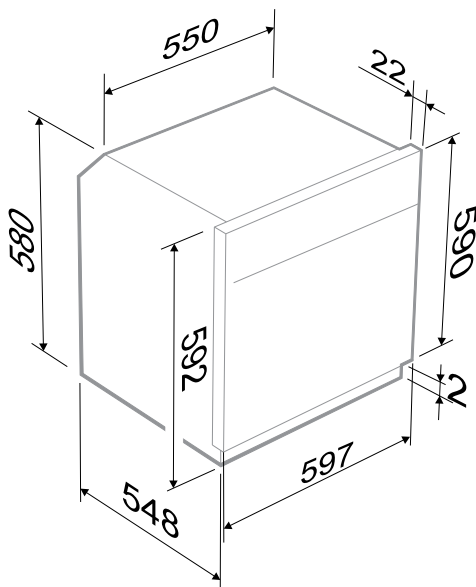
Bei **Einbau des Backofens unterhalb der Arbeitsfläche** müssen die in Abschnitt „10.4.1 Positionierung unterhalb der Arbeitsfläche“ angegebenen Abmessungen eingehalten werden.

Bei **Einbau in einen Hochschrank auf Sichthöhe** sind die in Abschnitt „10.4.2 Positionierung im Hochschrank“ angegebenen Abmessungen einzuhalten. Es muss außerdem

berücksichtigt werden, dass an der Ober-/Rückseite des Schanks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm vorzusehen ist.

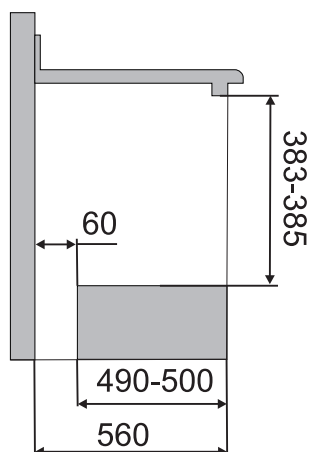
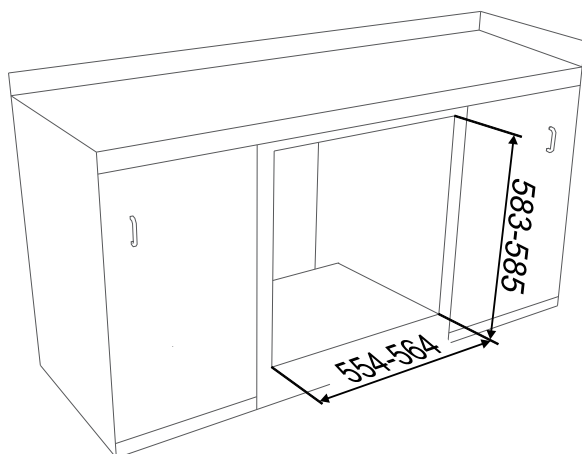
Bei Einbau des Backofens unterhalb der Arbeitsfläche muss sichergestellt werden, dass der obere/untere Teil des Schanks eine Öffnung von zirka 60 mm (wie in den folgenden Abbildungen dargestellt) aufweist.

Zur Positionierung und Befestigung eines eventuelles Kochfeldes müssen die dem Gerät beiliegenden Anweisungen zu Rate gezogen werden.





10.4.1 Positionierung unterhalb der Arbeitsfläche



10.4.2 Positionierung im Hochschrank

